

Autorizada la captura de coquina en la zona de producción de Punta Umbría tras constatar la ausencia de toxinas

Noticias

También tiene luz verde la extracción de la chirla en los enclaves de Isla Canela, Punta Umbría, Mazagón, Matalascañas y el espacio marítimo de Doñana

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía ha autorizado el **marisqueo de la coquina en la zona de producción de Punta Umbría**. La medida se ha decretado, como ya ocurriera con la Barra del Terrón el día 24, después de que los continuos análisis que realiza el Laboratorio de Control de Calidad de los Recursos Pesqueros de Cartaya hayan constatado la desaparición de la biotoxina DSP en los ejemplares de esta especie en este punto del litoral onubense y, en consecuencia, la ausencia de riesgos para la salud por su consumo.

Además de la captura y comercialización de la coquina en las aguas de Punta Umbría y la Barra del Terrón, también tiene **luz verde la extracción de la chirla en los enclaves de Isla Canela, Punta Umbría, Mazagón, Matalascañas y el espacio marítimo de Doñana**, ha informado la Junta en un comunicado remitido a Europa Press.

En el caso de esta última especie, sólo está prohibida, también a causa de la biotoxina DSP, en la Barra del Terrón. Por la misma circunstancia, tampoco puede faenar el sector de la coquina en Isla Canela, la Desembocadura del Piedras, Mazagón, Matalascañas y la Zona Marítima de Doñana.

Según ha expresado la delegada territorial de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, Josefa González Bayo, los profesionales podrán volver a la actividad en el resto de enclaves en cuanto se constate que la ingesta de este producto no entraña ningún peligro para la ciudadanía.

En la misma línea, ha recordado que también es viable en estos momentos el marisqueo en las Marismas del Guadiana-Carreras, el río Carreras y las Marismas del Piedras, en cuyas aguas se pueden capturar especies como las almejas fina y japonesa, el berberecho y la navaja-muerto.

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural recuerda, en este sentido, que el cierre preventivo de los caladeros cuando se detectan valores superiores a los establecidos legalmente se enmarca dentro del Programa de Control y Seguimiento de las Condiciones Sanitarias en las Zonas de Producción de moluscos bivalvos, gasterópodos y equinodermos del litoral andaluz. El objetivo, en palabras de la delegada territorial, Josefa González Bayo, "no es otro que la protección de la salud pública y garantizar la calidad sanitaria de los productos pesqueros".

En la misma línea, desde este departamento de la Junta de Andalucía se incide en que el marisqueo sin licencia está prohibido en cualquier momento y conlleva una sanción de carácter grave, calificación que en el caso de que la actividad se desarrolle en una zona de producción cerrada por motivos sanitarios se eleva a muy grave.

Las sanciones por el incumplimiento de estas prohibiciones pueden oscilar entre los 301 y los 60.000 euros para las personas que capturen moluscos bivalvos sin autorización (sanciones graves) y entre los 60.001 y los 300.000 euros para quienes desarrollen esta actividad en un caladero cerrado por la presencia de toxinas (sanción muy grave).

Europa Press